

moerby broot

1. bruismeel - genoeg
2. Pa se laaste bier
3. Ma se biltong
4. Oorskiet kaas
5. Biekie sout - na smaak
net genoeg suiker
6. meng met skoon hande
7. KOLE VIR VIER. - NIE h
8. KOUERIGE VIER NIE.
9. GENIET. !!!

BROODBAKKOMPETISIE – KOPPIESOL NAWEEK 28 FEBRUARIE 2014

Na 'n droogte van drie jaar op hierdie terrein, breek die 2014 broodbakkompetisie uiteindelik aan.

Almal se entoesiasme kon aanvoel word.

Saterdagoggend, net na boekevat, het die eerste deelnemers kom inskryf. So deur die dag het die inskrywings aangegroei na nege, dit uit net dertien woonwaens.

Van vroeg af kon jy 'n geskarrel sien by die woonwaens soos daar voorbereidings getref word. Van uie-opkap, biltong fynsny, spek-wat-gebraai word tot konfyt-wat-spesiaal-gekook word.

Later deur die dag word opgemerk dat die deeg aangemaak, geknie en gebêre word om te rys. (Op allerhande vindingryke maniere, want dit was maar koel en bewolk!)

As organiseerder van die kompetisie, word jy maar baie in die duister gehou en word die deeg en resepte weggesteek sodra jy naderstap. Ander stal bestanddele uit, maar niks gebeur nie!

Later raak dit tyd vir vure aansteek. Party van die deelnemers het sommer nog die oggend oondjies aangekoop by 'n verskaffer wat daar rondgeloopt en dadelik die geleentheid gesien het. Hy het sy oondjies verkoop sonder om baie verkoopstegniek toe te pas! Ewe skielik sien jy brode in potte, oondjies en broodpanne op die vure verskyn. En so bak die brode.

En ja, koning rugby kry toe weer voorkeur en moes eers klaargekyk word, voordat enige beoordeling gedoen word. Op hierdie stadium wonder almal nog wie die beoordeling gaan doen (daai kinkel in die kabel)!!!!

Onmiddellik na die rugby word al die brode op die tafels uitgestal en nog steeds is daar geen beoordelaar nie. Die organiseerder vra almal om 'n kaartjie uit 'n hoed te trek. Die rooikaartjie-trekkers is toe al die tyd die beoordelaars. So het ons lekker pret en die spanning laai op. Almal proe en almal lewer kommentaar, maar ons wag in spanning vir die 4 beoordelaars om klaar te proe en te beoordeel. Ons beoordelaars was baie professioneel – daar is geruik, gekyk, geproe, geweeg, gesny en gekou!

Na 'n tydjie word al die puntestate ingehandig. Ons braai almal lekker saam en smul lekker aan die brode.

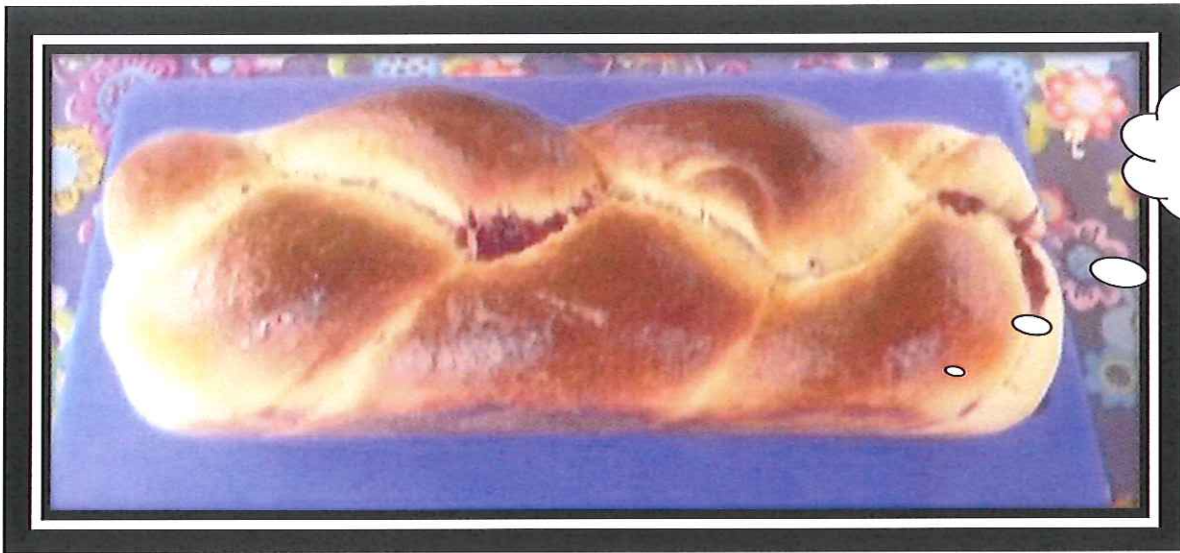
Die volgende oggend word al die punte verwerk en Trevor en Janel Ross tree as wenners uit die stryd!!!! Te oordeel aan die gelykop uitslae in die tweede en derde posisies, was die kompetisie baie sterk.



Baie geluk aan die twee deelnemers wat absoluut 'n spesiale poging ingesit het om die wenbrood te bak!

Ons sien almal uit na die volgende kompetisie en ons hoop dat al die woonwaens wat dan daar is, aan die kompetisie sal deelneem.





Die Wen Brood!!!



Reg vir die oond

Jan, is jy seker daai kole brand?
Wag, laat ek jou check.....





Broodjies & oondjies op 'n ry.....



My stokkie brood is
tog langer as jounel!



Brode om elke lus
te blus





En dit????

Geheime bestandele
vir 'n onvergeetlike
brood??????



Bessie Brood

Bessie Brood resep

4 koppies Broodmeel - wit

± 700ml Lou warm water

1 Pakkie Kitsgis

10ml Suiker

5ml Sout

10ml Olie

Meng al die bestandele saam, knie tot sagte deeg en rys tot dubbel die hoeveelheid. Knie weer en verdeel in 3 ewe groot balle.

Rol die 3 balle plat in langwerpige repe van ± 1cm dik.

Smeer konfyt laag in middel en rol elkeen apart op. Neem al drie en vleg.

Plaas in pan en laat rys.

1) Bak 35 min in oond - 180°C

2) Bak in Broodband op kole vir 35 min

Vanasse:

Pak uie, kaas, vleisigheid op uitgerolde deeg en rol op en plaas in pan.

Potato Bakebroodjie

- 450g Bruismeel 300g gerasperde kaas
1 Pakkie Potato Bake 1 eier
2 Rou middelslag -aartappelsgekapte knoffel na smaak
150-200ml melk

Metode

1. Meng al die bestanddele goed saam.
2. Vorm die deeg in 'n broodjie, sit dit in 'n broodpan en bak vir 50-60min in oond van 180C :





VINNIGE POTBROOD

BESTANDELE

- 4 k (500g) Meelblom
- 1 t (5 ml) Sout
- 1 e (15 ml) Suiker
- 10 g-Pakkie kits-suurdeeg
- 1 Eier
- 2 k (500 ml) Louwarm water
- 1 e (15ml) Olie
- Botter of margarien

METODE

Kombineer die droë bestanddele.

Maak 'n holte in die meelmengsel.

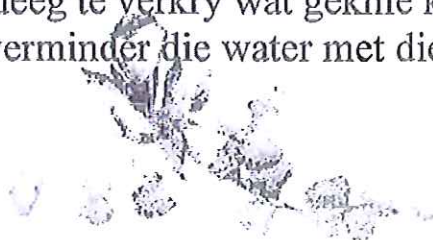
Voeg die eier, loutwarm water en olie by en roer met 'n sterk houtlepel om 'n sagte brooddeeg te lewer.

Smeer die binnekant van 'n swart platboom-ysterpot (nr 5 of 6) baie goed sodat die deeg kan rys.

Bak oor stadige kole met 'n paar kole op die deksel sodat die bokant van die brood ook bruin kan word, of oop sonde deksel in die oond teen 190°C (375°F) vir 45 minute.

VARIASIES:

1. Voeg ½ koppie (125ml) gerasperde kaas en 1 blikkie suikermielies by.
2. Voeg Gerasperde ui, knoffel, gerasperde kaas en opgekerfde russian (of enige worsies of vleisigheid) by.
3. Diepbraai lepelsvol van die mengsel in olie en maak vetkoek.
4. Om stewiger deeg te verkry wat geknie kan word vir roosterkoek, verminder die water met die helfte.



BROOD RESEP

BESTANDELE:

- 1kg Koekmeel
- 1 pakkie droë Kitsgis
- 2 teelepels sout
- 3 teelepels suiker
- 1 ½ koppie kookwater
- 1 koppie melk

SO MAAK MENS:

1. Meng die droë bestanddele,
2. Meng die melk en water en voeg by die droë bestanddele
3. Knie die deeg vir 10 minute
4. Smeer die deeg met olyfolie en sit dit in 'n platboom swartpot of broodpan
5. Laat die deeg rys vir 30 minute, tot die pot amper vol is.
6. Bak dit vir omtrent 'n uur oor 'n koelerige vuur met 'n paar kole op die deksel

Kaas en uie brood

500 g bruismeel
1 pakke uie sappoeier (wit of bruin)
500 ml karringmelk
1 uie (fyn gekap of gerasper)
5ml sout
50g gerasperde kaas

Meng alles saam
Hou bietjie kaas uit om bo-oor te strooi
Gooi deeg in 'n gesmeerde broodpan
en strooi kaas oor
Bak vir ± 45min

Knoffelbrood- (Estelle Cronje)

1. 2 eiers
2. 25 ml olie
3. 500 ml loutwarm water
4. 60 ml suiker

Klits 1, 2, 3, 4, saam

- a. 10ml kits suurdeeg
- b. 10 ml knoffelsout
- c. 5x250 ml koekmeel

Voeg a,b,c,,by.

Knie tot elasties.

Laat rys tot dubbel in volume.

Maak bolletjies en doop Sous:

175g botter gesmelt

2-3 knoffelhuisies gekneus.

10 ml knoffelsout en kruie(as jy verkies)

laat weer goed rys en

bak dan vir ongeveer 35 min by 180 % C

Lekker eet.

n Paar belangrike punte vir daai perfekte

Wenner braai broodjie

Lou warm water

2 dele koue water 1 deel kook water

1/2 tl suiker vir 1 pk suurdeeg

moet nooit die deeg te veel meng nie

(feather fingers)

dek jou deeg met plastiek en plaas

op warm plek, tot deeg verdubbel

Knie dit plat en sit dit in jou pot

Wag tot dit weer verdubbel

(Voor jy bak)

Hitte is gewoonlik 180% vir 35min

Tik die brood op die kors as dit

„hol” klink dan is dit gaar.

Bruin Rissiebrood (Geen Resep)

4 Kop Breadmeel
2 kgs. Bruinmeel
1 Pk Kitsgis
1 T Sout
1 T Rissies (gedroog of gedroog)
Lau Water

Meng alles saam en laat rys
Bake 1 uur.

Bedien met warm driiwekonfy

Resultate nie ge waarberg.

Potbrood

1kg witbroodmeel of anders volkoring of bruinbroodmeel helfte & helfte witbroodmeel.
10ml (2t) sout
25ml (5t) suiker
1pakkie (10g) kitsgis
375ml (1½k) melk
375ml (1½k) water
45ml (3e) botter of margarien

Potbrood

Jan en Amanda de Jong

Meng die droë bestanddele en gis in 'n groot mengbak. Verhit die melk, water & botter of margarien tot loutwarm. Giet net genoeg van die loutwarm mengsel by die droë bestanddele om 'n sagte, kniebare deeg te vorm. Knie sowat 15min te glad & elasties, & laat op 'n warm plek reis. Knie liggies af & vorm 'n bol. Verhit die oond tot 200°C (400°F). Smeer 'n middelslagplaatboompot goed met botter & plaas die deeg binne-in. Sme bokant liggies met botter. Smeer deks ook & plaas op warm plek vir rys, te volume dubbel die volume. Bak die broc vir 15min & verlaag temp tot 180°C. Ba nog sowat ~~1~~ 1uur of tot gaar en broc hal klink wanneer daar op geklop wor. Laat die brood in die pot afkoel te die pot koud is & keer dan uit.